



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI KADAYIF

250 gr. kadayıf
3 orba kaşığı eritilmiş tereyağı
150 gr. antepfıstığı
Şerbeti için:
4 su bardaęı su
2.5 su bardağı şeker
1 adet limonun suyu

Kadayıfı tereyağıyla harmanlayın ve bir kısmını tezgaha yayın. Bir köşesine kıyılmış fıstığı koyup rulo şeklinde sarın. 200 derece ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Şerbeti için su ve şekerini 10 dakika kaynatın. Ocaktan alıp limon suyu sıkın ve soğutun. Ilık kadayıfın üzerine soğuk şerbeti dökün.